Unsere März-Angebote mit Monatspreisgarantie

Diese Preise garantieren wir Ihnen in all unseren Filialen bis zum 02.04.2022. Solange der Vorrat reicht.

Kasslerschälrippe
Goldgelb geräucherte Eintopfeinlage

-34%
0,59 € je 100g
Sie sparen 3,00 €/kg *

Kamm im Stück
In Scheiben zum Kurzbraten 0,79€/100g

-34%
0,59 € je 100g
Sie sparen 3,00 €/kg *

Schweinelachs im Stück
Ein edles Rückenstück, in Scheiben 0,89€/100g

-30%
0,69 € je 100g
Sie sparen 3,00 €/kg *

Rinderbeinscheibe
Zum Schmoren oder für eine kräftige Brühe

-11%
0,79 € je 100g
Sie sparen 1,00 €/kg *

Kartoffelsalat (hausgemacht)
Verfeinert mit cremiger Salatmajonaise und Gewürzgurken

-10%
0,89 € je 100g
Sie sparen 1,00 €/kg *

Neudorfer Bockwurst
Herzhaft knackig und kesselfrisch, mit feiner Knoblauchnote

-17%
0,99 € je 100g
Sie sparen 2,00 €/kg *

Hausgemachte Fleischpfannen
Küchenfertig zubereitet, z.B. nach Kassler-, Jäger- oder Gyros-Art

-17%
0,99 € je 100g
Sie sparen 2,00 €/kg *

Heide-Leberwurst
Mit einer feinen Zwiebel- und Kräuternote

-12%
1,05 € je 100g
Sie sparen 1,40 €/kg *

Neudorfer Zervelatwurst
Mit Buchenholzrauch und Senfkörnern

-16%
1,59 € je 100g
Sie sparen 3,00 €/kg *

* Gegenüber unserem Normalpreis.

HERAUSGEBER:
Neudorfer Fleischerei GmbH,
Koloniestr. 13, 16928 Groß Pankow OT Neudorf,
Tel.: 03395 311870
E-Mail: info@neudorfer-fleischerei.de

EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Sozialfonds
INVESTITION IN IHRE ZUKUNFT

Die Mitarbeiterschulungen werden durch das Ministerium für Arbeit, Soziales, Frauen und Familie aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds und des Landes Brandenburg gefördert.

MÄRZ 2022

Gültig vom 28.02. - 02.04.2022

Neues aus Neudorf — Seite 2
Drei Salami-Highlights stellen sich vor — Seite 2
Rezept: Neudorfer Würstchen im Schlafrock — Seite 3
Unsere März-Angebote mit Monatspreisgarantie — Seite 4

3 TAGE, 1 KNÜLLER - DONNERSTAG BIS SAMSTAG

Jeden Donnerstag, Freitag und Samstag erwartet Sie ein besonderes Fleisch- oder Wurstangebot. Lassen Sie sich überraschen - in allen Filialen und nur an diesen drei Tagen in der Woche.

Sie finden uns online: www.die-neudorfer.de

Neues aus Neudorf

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

wird es in diesem Jahr ein Frommer (Frühsommer)? Oder kommt der Winter noch einmal zurück in unsere Region? Wie es auch kommt, wie freuen uns auf das kommende Osterfest und vielleicht auch schon auf das erste „Grillerchen“. Für die kleinen und großen Genießer unter uns haben wir schon einmal ein schnelles, pfiffiges Rezept rausgesucht - Würstchen im Schlafrock.

Für den Monat März wünschen wir Ihnen viel wärmende Sonne, Freude mit den ersten Frühblühern und Krokussen und natürlich gesund. Wir freuen uns, Sie in unseren Filialen begrüßen zu dürfen!

Enrico Dietsch
Geschäftsführer

Susan Dietsch
Produktionsleiterin

Kennen Sie diese drei Salami-Highlights?

Unsere **Fenchelsalami** besteht aus 90% Schweinefleisch und durch die Zugabe von Fenchel schmeckt sie unvergleichlich mild und erinnert an Anis. Das ca. 220g schwere Stück hat einen Fettgehalt von 23% pro 100g.

Unsere **Kürbiskernsalami** besteht aus 92% Schweinefleisch und schmeckt durch die Zugabe von Kürbis-kernen fein nussig. Übrigens sind diese Kürbiskerne wahre Nährstoffriesen und stärken das Immunsystem. Ihr Fettgehalt beträgt 23% pro 100g.

Unsere **Sanddornsalami** besteht aus 90% Schweinefleisch und erhält durch die Zugabe von Sanddorn ihre frisch säuerlich-herbe Geschmacksnote. Auch diese Salami hat rund 23% Fettgehalt pro 100g Produktgewicht.

EIN SCHNELLES REZEPT:
NEUDORFER WÜRSTCHEN IM SCHLAFROCK

Sie benötigen: 2 Pakete Blätterteig (backfertig aufgerollt), 8 NEUDORFER Wiener Würstchen, 100g Käse (Gouda) gerieben, 4EL Tomatenmark, 2EL Butter, 1EL Kräuter (italienische getrocknet), nach Bedarf Sesamkörner, 2 Eier

Schmelzen Sie die Butter und vermischen diese mit dem Tomatenmark und den Kräutern. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und den Blätterteig ausrollen. Der Länge nach halbieren und parallel den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. An einer Längskante die Blätterteigstreifen ca. 2 cm breit mit der Tomaten-Kräutermischung bestreichen und die restliche Fläche mit dem verquirlten Ei bepinseln. Nun die Würstchen auf die Tomatenfläche legen.

Käse neben den Würstchen auf den Blätterteig geben. Dabei sollten die Würstchen und der Käse möglichst eng zusammen sein und wenig von der Fläche einnehmen. Nun den Teig der Länge nach aufrollen (es dürften am Ende ca. 2 Umdrehungen sein).

Mit der Naht nach unten legen, mit verquirltem Ei bepinseln und mit Sesamkörnern bestreuen. In etwa 3cm lange Stücke schneiden (die Enden ohne Wurst können weggenascht werden) und auf ein Blech mit Backpapier legen. Im Ofen in ca. 15 Min. goldbraun backen.

Lassen Sie es sich schmecken.